Mode d'emploi
Engagement de conformité Bio Cohérence
Transformateurs

A chaque **affirmation**, répondez par **Oui** ou **Non.**

Exemples :

100 % des ingrédients d'origine agricole sont bio.	**Oui** (si l'ensemble des ingrédients d'origine agricole est bio) **Non** (si une partie des ingrédients d'origine agricole est conventionnelle)
Pour ces produits, le sucre non issu de Bio Cohérence est non raffiné et issu du commerce équitable.	**Oui** (si le sucre est non raffiné et issu du commerce équitable) **Non** (si le sucre est raffiné et/ou non issu du commerce équitable)

Des précisions sont demandées à la suite de certaines affirmations.

Merci de les faire figurer dans la case "Justification".

N'hésitez pas à noter toute autre justification nécessaire à la compréhension de la réponse.

D'autres questions vous permettent de passer certaines affirmations, dans les cas où vous ne seriez pas concerné par ces dernières.

Exemples :

Transformez-vous des produits qui ne sont pas principalement constitués de sucre ? **Si non, passez directement à la question 10.**	Après avoir répondu, passez directement à la question 10 si vous ne transformez que des produits principalement constitués de sucre.
Transformez-vous des produits carnés engagés en Bio Cohérence ? **Si non, passez directement à la question 23.**	Après avoir répondu, passez directement à la question 23 si vous ne transformez pas de produits carnés.

Il est indispensable de nous faire parvenir une déclaration d'ingrédients pour chacun des produits transformés que vous souhaitez labelliser Bio Cohérence.

Vous trouverez la déclaration d'ingrédients dans le dernier onglet de ce fichier, intitulé "**Annexe transformation**".

Merci d'apporter toutes les précisions demandées.

Pour toute information, n'hésitez pas à nous contacter : **22 avenue des Peupliers 31320 Castanet-Tolosan**

Tél. 09 66 80 29 91 ou 06 72 49 22 69

ENGAGEMENT DE CONFORMITE TRANSFORMATEUR

version octobre 2014 - date d'application novembre 2014

Le transformateur	Raison sociale : Nom et prénom :

Commentaires

TRANSFORMATION

Listez les produits transformés que vous souhaitez labelliser Bio Cohérence :			
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-

Je certifie que les déclarations du présent formulaire sont exactes.

DATE :

Signature transformateur :

TRANSFORMATION

		Disposition	Évaluation producteur Oui Non	Justification	Pièces à fournir pour vérification par le contrôleur
Composition des produits (F I)					
1.		La transformation est effectuée en France.			
2.		100 % des ingrédients d'origine agricole sont bio.			
3.		Tous les ingrédients (sauf produits exotiques ou sucre) proviennent de France.			
4.	4. a.	Transformez-vous des produits principalement constitués de sucre (confitures, sirops, etc.) ? **Si non, passez directement à la question 5.**			
	4. b.	Pour ces produits, le sucre non issu de Bio Cohérence est non raffiné et issu du commerce équitable.			
	4. c.	L'ensemble des autres ingrédients d'origine agricole est issu de Bio Cohérence.			
5.		Transformez-vous des produits qui ne sont pas principalement constitués de sucre ? **Si non, passez directement à la question 10.**			
6.		Les ingrédients sous marque Bio Cohérence représentent au moins 50% de la composition des produits (en poids de matières mises en oeuvre).			
7.	7. a.	Utilisez-vous des produits exotiques ou sucre dans vos recettes ? **Si non, passez directement à la question 8.**			
	7. b.	Ces produits exotiques et/ou sucre sont issus du commerce équitable.			
	7. c.	Les produits exotiques représentent moins de 25% de la composition des produits (en poids de matières premières mises en oeuvre).			
8.	8. a.	Utilisez-vous des ingrédients sous marque bio collective reconnue par Bio Cohérence ? **Si non, passez directement à la question 9.**			
	8. b.	Les ingrédients sous marque bio collective représentent moins de 50% de la composition des produits (en poids de matières premières mises en oeuvre).			
9.		Les ingrédients bio non Bio Cohérence, non exotiques et non issus de marques bio collectives reconnues par Bio Cohérence représentent moins de 25% de la composition des produits (en poids de matières premières mises en oeuvre).			
Collecte des matières premières jusqu'à l'atelier de transformation (A V - Ann I)					
10	10. a.	Avez-vous la responsabilité d'une collecte mixte d'œufs jusqu'à votre atelier ? **Si non, passez directement à la question 11.**			
	10. b.	Chaque lot bio est constitué par l'ensemble des œufs propres et intacts, collectés durant la période qui sépare deux livraisons.			
	10. c.	Chaque lot bio est rendu inviolable par un scellement des emballages et accompagné d'un bordereau de livraison signé par l'éleveur et le livreur.			
	10. d.	L'ouverture des scellés est effectuée uniquement au moment des opérations de tri, de calibrage ou d'emballage.			
11.	11. a.	Avez-vous la responsabilité d'une collecte de matières premières non préemballées (autres que des œufs) jusqu'à votre atelier ? **Si non, passez directement à la question 12.**			
	11. b.	Dans ce cas, la collecte d'une même matière première non préemballée est dédiée à la bio.			
OGM - Mesures de précautions (F II - D III)					
12.	12. a.	Mettez-vous en oeuvre des matières premières "à risque OGM" (maïs, soja, colza, riz, lin) ? **Si non, passez directement à la question 13.**			
	12. b.	Dans ce cas, le stockage et les lignes de transformation sont dédiés à l'agriculture biologique.			
13.	13. a.	Utilisez-vous du matériel/outil en commun bio/non bio ? **Si non, passez directement à la question 14.**			
	13. b.	Une attention particulière a été accordée au nettoyage de ce matériel et il y a des preuves de mise en œuvre de ce nettoyage.			Certificat de nettoyage si prestataire extérieur
		Si non, précisez le matériel concerné.			

TRANSFORMATION

14.		Il y a des matières premières OGM dans l'atelier de transformation (qu'elles soient mises en œuvre ou non).			
Additifs (F III)					
15.		Vous utilisez du sel contenant un anti-mottant.			
		Si oui, listez les produits transformés contenant ce type de sel.			
16.		Vous utilisez de la lécithine de soja conventionnelle.			
		Si oui, listez les produits transformés contenant cette lécithine.			
Procédés de préparation des produits CARNES (F IV)					
17.		Transformez-vous des produits carnés engagés en Bio Cohérence ? **Si non, passez directement à la question 23.**			
18.	18. a.	Transformez-vous des matières animales hors viande ? **Si non, passez directement à la question 19.**			
	18. b.	Si l'abattoir et/ou le découpeur n'est pas sous marque Bio Cohérence, la traçabilité individuelle est bien respectée pour toutes les matières animales - hors viande - vendues sous marque Bio Cohérence (sang, abats…).			
		Si non, précisez les matières concernées.			
19.		Vous utilisez des VSM (Viandes Séparées Mécaniquement).			
20.		Tous les procédés utilisés sont dans la liste positive du cahier des charges.			
		Si non, précisez le procédé.			
21.	21. a.	Y a-t-il congélation de la viande ? **Si non, passez directement à la question 22.**			
	21. b.	Les règles spécifiques pour la congélation sont respectées.			
		Si non, précisez le problème.			
22.	22. a.	Produisez-vous des pâtés, gelées ou boudins ? **SI non, passez directement à la question 23.**			
	22. b.	Les règles spécifiques pour les pâtés, gelées et boudins sont respectées.			
		Si non, précisez le problème.			
Procédés de préparation des produits LAITIERS (F VI - G)					
23.		Transformez-vous des produits laitiers engagés en Bio Cohérence ? **Si non, passez directement à la question 27.**			
24.		Tous les procédés utilisés sont dans la liste positive du cahier des charges.			
		Si non, précisez le procédé.			
25.		Vous avez recours à l'ultrafiltration, l'addition de perméat, l'addition de jus lactosé ou toute standardisation en protéines des laits de consommation.			
26.	26. a.	Y a-t-il mélange de lait bio et de lait Bio Cohérence lors d'une même tournée ? **SI non, passez directement à la question 27.**			
	26. b.	La part de lait bio est inférieure à 25% du volume total.			
		Si non, précisez le pourcentage.			
Procédés de préparation des produits OVOPRODUITS (F VII)					
27.		Transformez-vous des ovoproduits engagés en Bio Cohérence ? **Si non, passez directement à la page suivante.**			
28.		Tous les procédés utilisés sont dans la liste positive du cahier des charges.			
		Si non, précisez le procédé.			

Autres commentaires	

ANNEXE TRANSFORMATION

NOM DU PRODUIT :

INGREDIENTS

CATEGORIE	DESIGNATION	Poids mis en oeuvre dans la recette Précisez l'unité ici :			% du poids total de matières premières d'origine agricole mises en œuvre			**Origine** (France, UE, non UE) Précisez le pays si connu	Nom du fournisseur	Issu du commerce équitable ou d'une marque bio collective (Oui/Non)	Précisez la marque
		Bio Cohérence	bio	non bio	Bio Cohérence	bio	non bio				
D'origine agricole											
	TOTAL										

D'origine non agricole (additifs, auxiliaires, etc.)	DESIGNATION	Poids en gramme
	TOTAL	

POIDS TOTAL MIS EN ŒUVRE RECETTE :